



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KIYMALI PİZZA

200 gr. un  
75 gr. margarin  
Maydanoz  
Dereotu  
Tuz  
Karabiber  
Süt  
Kabartma tozu  
250 gr. kavrulmuş kıyma  
Dil peyniri  
1 domates

Fırını önceden kızdırın. Unu bir kaba eleyip margarinle yoğurun. Hamura tuz, karabiber serpip kıyılmış maydanoz ve dereotu ilave edin. Daha sonra yumuşak kıvama getirmek için gerektiği kadar süt katın. Hamuru yoğurup oklava ile yuvarlak parça halinde açın. Fırın tepsisine yayın. Üzerine kavrulmuş kıyma koyun. Dil peynirini ince ince ayırarak kıymanın üstüne dizin. Domatesi soyup dilimleyin ve peynirlerin arasına yerleştirip fırında 20 dakika pişirin.